ANNO V. NUM.° 28.

SABBATO 10 OTTOBR.

L'AMICO DEL CONTADINO

1846.

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ENOLOGIA

SULLA FERMENTAZIONE DEL VINO A TINI CHIUSI

Caro L. . . .

I due articoli testè pubblicati nell' Amico del Contadino, uno contro e l' altro in favore de' tini chiusi per fare il vino, hanno messo in grande movimento i produttori di questo interessante articolo. Buona cosa, perchè si vuol sperare che il rumore non si limiterà a vuote chiacchere, ma che interesserà i possidenti e altre persone che se ne occupano direttamente o indirettamente di cose agricole a pensarvi a lavorarvi sopra senza preoccupazioni e parzialità. La questione è importante, e non così facile a risolversi, chè prò e contro sì all' uno che all' altro metodo vi si accampano fatti. Non è che con grandi lavori di confronto e in pari circostanze, con lunghissime osservazioni e con ben calcolate induzioni che si potrà scernere il reale dall' apparente.

Questa è appunto la ragione che io mancai di rispondere alle tue domande, fatemi or sono due anni, su questo argomento, e che anche ora non posso dirti, che cose imperfette e sconnesse. Accetta pertanto queste come sono; vedi poi tu di riscontrarle e di farle riscontrare, di estenderne le osservazioni, che dal canto mio procurerò altrettanto.

La cosa che soprattutto fermava la mia attenzione, e che stimava importante di appurare si era la conservazione nel vino, operando la bollitura in vasi chiusi, di quella notabile perdita di alcoole (da alcuni portata perfino a un 10 per 0/0 e più!) che ci si fa vedere nell' ordinario metodo di vinificazione, in arnasi cioè aperti.

Se vuoi, dietro ricerche fatte a tutt'altro fine, sapeva da un pezzo il vino sottoposto per alcun tempo in vaso distillatorio ad un calore mite, simile a quello che acquista il mosto nel fermentare, dare un liquido distillato di un odore e sapore leggiermente vinoso, un' acqua stillata semplice di vino. Con tutto ciò l' anno scorso ripetei questo sperimento, e, abbenchè per un accidente impreveduto ricevesse la cucurbita per un momento un calore di due gradi di più di quello che viene fatto di osservare nella massa fermentante della vendemmia, ottenni del pari un liquore nel quale non potei, dal sapore e dall' odore, scorgere sensibile porzione di alcool. Sappi però che la distillazione fu protratta fino a ricavare un ventesimo circa del vino impiegato.

Ma questo fatto non era sufficiente per stabilire che incalcolabile vi è l' evapora-

zione dello spirito durante la fermentazione vinosa, poichè operavasi sopra vino già formato e senza farvi concorrere quei accessorii che accompagnano la fermentazione, e in specialità lo svolgimento del gaz acido carbonico, cui si attribuisce la proprietà di trarre seco porzione di alcool. Laonde mi determinai di esperimentare sopra lo stesso mosto in fermentazione. E giunte le vendemmie collocai una porzione di mosto, diviso per la giusta metà, in due utensili di egual forma e capacità, e nel medesimo locale e sotto le medesime condizioni, dopo d'avervi pigiato al fondo la rispettiva vinaccia, la giusta metà per recipiente. Uno di questi recipienti lasciai scoperto, e abbandonai il mosto alla naturale fermentazione. All' altro poi adattai un cappello munito d'un tubo ricurvo, che andava a mettere in un pallone di vetro immerso in un bagno mantenuto sempre freddo. Dall' altra tubulatura del pallone sortiva un' altro tubo che metteva foce in un recipiente contenente una broda di calce e di acqua stillata, e pure accomodato nel bagno freddo; e da questo finalmente partiva un altro tubo che terminava nel fondo d' un fiascone pieno per metà d' acqua. Così disposto l' apparecchio furono ermeticamente unite tutte le commettiture lasciandovi uno sfogo alla bocca dell' ultimo recipiente attraverso un pezzetto di paglia di frumento.

La fermentazione nel recipiente scoperto fu, come il solito, pronta e viva, ed era già compiuto quanto nell' apparato continuava lenta e stentata.

Durante la fermentazione nel recipiente chiuso ogni dieci minuti-secondi cadeva nel pallone una goccia d' un liquido scolorato limpido, ed eccetto al rarefarsi dell' aria interna, dapprincipio pel calore della fermentazione, non osservai alcuna bolla di gaz gorgogliare nell' ultima fiasca, prova che tutto ciò che svolgevasi della massa fermentante veniva condensato e trattenuto dentro l' apparecchio.

Terminata la fermentazione smontai l' apparecchio, raccolsi tutto il liquido stillato nel pallone, il quale aveva un leggiero sapore che accordavasi coll'odore grato e leggiermente vinoso che emanava; e, aggiunto alla mistura di calce dell'altro recipiente, distillai e ridistillai più volte il ricavato sino a che ottenni un' ultima porzione rettificatissima leggermente spiritosa da non potersi per altro paragonare nemmeno ad uno scadente *ricotto*.

Da questo io conchiudeva qualche dispersione di spirito avvenire senza dubbio durante la fermentazione, tutto al più l' incalcolabile mezzo per cento osservato da valenti chimici; dispersione per altro da non potersi evitare ove dar si debba sfogo al gaz acido carbonico nascente.

A convalidare l' azzardata conclusione venne il risultato della distillazione, dopo dieci mesi, di una parte dei due vini ottenuti, mentre in pari circostanze mi diedero la stessa quantità di acquavite della medesima forza e bontà.

Io, per me, sotto questo punto di vista mi pare da non poter supporre vantaggi dai tini chiusi.

Esaminando dopo dieci mesi circa la porzione dei due vini imbottigliata, e vedendo al fondo di tutte le bottiglie contenenti il vino fatto in vaso chiuso un leggiero strato di feccia, mentre in quelle del vino fatto nel recipiente scoperto non se ne rimarcava quasi punto, mi parve di poter inoltre inferire: il vino che risulta da una fermentazione tumultuosa essere più defecato in confronto di quello ottenuto con una fermentazione lenta e intermittente come è quella che compiesi in vasi coperti. E ragionevolmente parlando pare che la cosa debba anche essere così. Diffatto con quel violento rimescolarsi da capo a fondo del liquido nella tumultuosa fermentazione, le parti sospese insolubili vengono con forza continuamente cacciate entro il cappello del vino, che ben spesso e unito formasi alla superficie dai racimoli dalle buccie dagli acini ec., e che è un vero chiarificatore meccanico, come artificialmente per la chiarificazione dei liquidi si usa del sangue di bue, del bianco d'ovo, della colla di pesce ec. Di poi questo processo di vinificazione nei tini aperti — sotto l' influenza diretta dell' atmosfera, non inceppato da pressioni del gaz acido carbonico — che sembra, dal rapido progresso che segue e dai vivi fenomeni che ci presenta, esercitarsi egualmente e contemporaneamente su tutti i punti della massa, dovrebbe molto di più levare la somma delle cause alla tranquilla fermentazione che ne sussegue e che separa sempre sostanze insolubili.

Non so poi se si possa giustamente dedurre dalla forza che raggiungono i nostri vini dalle uve appassite e quelli dei paesi freddi, segnatamente quelli del Reno, col lento loro fermentare, che una lenta fermentazione sia la più idonea per ottenere vini vigorosi dalle nostre uve. Certo intanto che non vi è parità di circostanze almeno rapporto alla condizione

sotto le quali si effettua la fermentazione; imperciocchè esse tengono in siffatti vini una differente attitudine, la quale non permette che una lenta bollitura. I vini appassiti fermentano lentamente, perchè manca in loro la necessaria mobilità delle molecole, perchè sono troppo densi; quindi stentata e lunga n' è, e deve essere la fermentazione, o sia ci vuol più tempo perchè tutto ciò che ha da passare in alcool vi passi. Essi riescono generosi perchè la parte zuccherina relativamente al liquido vi abbonda, essendo che coll' appassimento dell' uva buona porzione di acqua si è evolata. I vini dei paesi freddi fermentano adagio non perchè loro manchi la necessaria liquidità, ma perchè viene loro somministrato da un particolare processo, che dal tempo e da certe condizioni viene attivato, un poco alla volta il principio, cioè lo zucchero, senza del quale la fermentazione non ha luogo: gli acidi che danno a questi vini quel sapore aspro passano nella botte lentamente a zucchero, chè lo zucchero e questi acidi risultano dagli stessi elementi, e non v'ha altra differenza nella loro essenza che nelle proporzioni di questi elementi. Questa modificazione di proporzione, questo passaggio da acido a zucchero, e da zucchero ad alcoole fa sì che il vino perde un po' alla volta il sapore acerbo crudo, ed acquista gradatamente bontà e forza (1). All' incontro i nostri vini, ordinariamente parlando, in istato di mosto hanno la voluta liquidità, hanno pronta la materia per una generale e simultanea fermentazione, ad eccezione de' pochi acidi che subiscono la nominata trasformazione nella botte, e che hanno molta parte nella fermentazione compimentaria o insensibile.

Termino coll' assicurarti, dietro le osservazioni da me fatte, che il vino riesce tanto più ben fatto quanto più generale e precipitosa n' è la fermentazione. Condizioni che si associano col pigiare le uve nel giorno stesso che si hanno raccolte, e col metterle a fermentare in grandi masse.

Intanto addio.

Romans, Settembre 1846.

Il tuo affez.
G. F. del Torre.

(1) Da questo deriva che negli anni in cui per influenze atmosferiche le nostre uve non raggiungono l'ordinario grado di maturità, che la fermentazione compimentaria va più a lungo e che i vini aspri ottenuti migliorano da non riconoscerli alcuni mesi dopo, o alla più lunga col caldo della state.

AGRICOLTURA

CRONACA DEL MESE DI SETTEMBRE

Egli è ormai un fatto che l' anno 1846 non fu che apparentemente bello, poichè nessuna raccolta, tranne l' uva, non avverò le speranze che il coltivatore nutriva ai primi di maggio. Non vogliamo rinovare quell' iliade de' mali che abbiamo raccontato nella precedente cronaca, e che ad alcuni pareva esagerata, quando poscia tutti i giornali la confermarono. Ripeteremo solo che quando l'ordine delle stagioni è in qualche modo invertito, quando l' inverno non compie la sua missione naturale, di rado avviene che le stagioni di primavera e d' estate procecedano regolarmente.

L' annata adunque procedette piuttosto male, e i raccolti furono men che mediocri; dico ciò parlando in generale dell' Europa, poichè vi sono alcune eccezioni, essendo che vi sono alcune provincie che fecero un' abbondevole raccolta. Infatti se osserviamo la Francia, vediamo continue mosse di truppe spedite ora in un dipartimento, ora in un altro per reprimere popolari commozioni dirette ad impedire incette e compre di granaglie. Rileviamo dalle notizie francesi che in generale i frumenti diedero molta paglia e poco grano. Il grano però è di buona qualità, più pesante di quello del 1845, e che dà molta farina. Il prezzo è alto e tende sempre a rialzarsi, ciò che fa d' uopo d' attribuire al difetto alle altre raccolte. Le segale, gli orzi, l' avene sulle quali si nutrivano le migliori speranze produssero poco e diedero grani di qualità inferiore. La mancanza dell' avena fece rialzare i prezzi dei foraggi che sono però eccellenti ed abbondanti. I pomi di terra oltrechè di assai scarso raccolto, sono ben' anche infetti dalla gangrena.

In Inghilterra poi, o meglio nella Irlanda è nuovamente comparso la *gangrena secca* delle patate come in altre contrade settentrionali dell' Europa, per cui il governo teme che il popolo disperato dalla fame venga a qualche estremo. La povera ed infelice Irlanda dovrà adunque sopportare con nuovo coraggio i patimenti della fame, e le sue terribili conseguenze. Ella è cosa inaudita il vedere una nazione sì nobile sì generosa mendicare il pane, e chiederlo offerendo le sue braccie scarne ma operose. Certamente che il governo per quanto può vi

provederà, ma come si può provedere ad un' intiera nazione? Il difetto non è tanto nella natura, nè nelle patate guaste, ma è nelle leggi economiche che regolano l'Irlanda. La legge di Peel sui cereali sarà di gran giovamento, ma non bastante per provedere ai bisogni imperiosi di quel paese. Che gioverà anche l'abbondanza de' grani, se il popolo non avrà i mezzi di comperarli? Conviene quindi che i ricchi e il governo soccorrino di lavoro e di mercede tutte le classi di operai di città e di campagna, perciocchè la provvidenza concede che il danaro si cumuli nello scrigno del ricco, soltanto perchè il ricco adequatamente lo scambi coll' industria e col sudore del lavoratore; acciocchè ciascuno operoso non gli manchi il mezzo di guadagnarsi il proprio vitto. Con ciò i viveri occorrevoli giungeranno là dove il bisogno li richiede, sendochè la merce là corre dove miglior prezzo l' invita. In ciò solo sta il più grave, cioè nell' apprestar modo alla poveraglia di guadagnar la moneta da scambiare nella polenta o nel pane. Intanto sappiamo che l'Inghilterra ha fatto grandi compere di grano, e tali che il mercato pareva ingombrato; ma la fu cosa di breve momento. Fatto il confronto delle importazioni dei cereali nei due semestri del 1845 e del 1846 esso presenta degli aumenti considerevoli nel 1846; poichè la importazione dei grani crebbe da 543,898 quarters a 2,301,949, e per le farine da 97,787 quintali a 2, 197, 554.

In alcuni stati della Germania il difetto di provigioni è grandissimo, per cui ne sorse un interesse vivissimo di provedervi. Principi e cittadini fanno nobili sforzi per prevenire i mali di una carestia. Il principe di Hasse-Darmstadt pubblicò un decreto con cui punisce gl' incettatori di grani con multe di 1,000 a 6,000 fiorini, o la prigionia di tre mesi a tre anni. Alcuni cittadini di Coblenza formarono un' associazione nello intendimento di acquistar, per ora, 50 mila ettolitri di grano onde venderlo al prezzo di acquisto agli abitanti della città, se il prezzo de' grani aumentasse di troppo nell' inverno. Noi certo non approviamo queste misure, le quali non sono di buona economia: ma le diciamo per dimostrare che in Germania vi è difetto di sostanze alimentari. Meglio ci piace quello che venne ordinato in Francia dal ministero, il quale temendo una raccolta insufficiente, e onde provvedere la classe bisognosa delle sussistenze necessarie nell' inverno, invitò i prefetti dei dipartimenti che più soffrono, di stabilire dei lavoratoi di carità, dove verranno ammessi quegli operai, che, non per loro volontà, si trovassero privi di lavoro. In altre provincie si faranno eseguire lavori nelle strade ferrate nella costruzione, rettificazione e ristauri delle strade regie e dipartimenti affinchè le operazioni intraprese durante l' inverno possano somministrare i mezzi di provvedere agli effetti della cattiva stagione.

Nel Belgio la raccolta dei grani fu abbastanza buona; non così quella delle patate. E per darne un' idea di quanto essa fu misera diremo che i prezzi variarono ultimamente dai 7 fr. ai 7 fr. e 50 cent. i 100 chilogrammi, quando che negli anni passati non costavano più di 1 fr. e 50 cent. E quest' alto prezzo porterà di necessità un aumento ne' prezzi de' grani, poichè le patate nel Belgio abbracciano una vasta coltivazione, risultando dai dati statistici somministrati al governo che 163,160 ettari di terreno sono consacrati alla coltura de' pomi di terra, il che fa 1 ettaro sopra 9 ettari 1|4 di tutte le terre arabili del regno compresovi i giardini, i vivai, i boschetti. Risulta dai calcoli somministrati dalle autorità locali che il danno prodotto dalla malattia delle patate fu, nel 1845, di 42,432,026 franchi, e si calcola che quello di quest' anno sia ancora maggiore.

E l' Italia ha il suo bene e il suo male, chè in alcuni stati la campagna sofferse molto dalla siccità; in altri vi caddero pioggie benigne e i raccolti sono abbondanti. Ma in generale vi è più male che bene, non però tale da farci piangere, poichè noi continuiamo a coltivare il formentone, ch' è il pane del povero agricoltore, che lo alimenta e lo sostiene ne' suoi duri travagli. Il buon senso del popolo si oppose sempre alla diffusa coltura delle patate, e non si lasciò sedurre dalle magnifiche parole di alcuni dotti scrittori che volevano indurlo a mutar il formentone colle patate. Le patate sono belle e buone, sono di un grande sussidio nell' agricoltura, devono entrare in una bene intesa rotazione; ma non devono assolutamente formare la base della nostra agricoltura. Le patate convengono ne' luoghi montuosi, o pedemontani, difficilmente nel piano, e quando pure facessero buona prova sarà difficile che esse entrino a formar il vero alimento del contadino, a meno che non si volesse mutar le sue abitudini di vivere; che sono

tanto economiche. Le patate senza una sostanza grassa non potrebbero mai sostenere le forze di un lavoratore, perchè esse mancano del glutine, che è il principio nutriente de' cereali.

E le patate che sembravano agli occhi di alcuni il vero pane del povero, e che pareva che alcuna vicissitudine atmosferica non le potesse cogliere; le patate, come dicemmo, sono anche esse percosse da un flagello, e da un flagello tanto più micidiale che non lascia modo a giovarsene. L' Italia era ancora libera da questa sventura, ma in quest' anno la malattia vi penetrò, e que' poveri paesi che le coltivano sono ridotti ad una grande miseria. Io pure vidi campi, che promettevano le ricompense ai sudori del lavoratore, niegargli il sostentamento; io pure vidi villaggi miseri, che dovevano l' unico alimento alle patate, trovarsi senza che satollare la fame. E molti paesi non vidi, chè non potei andare in Cadore, nè in molti paesi del Feltrino; ma quelli che vidi, mi furono prova più che bastante per misurare il danno.

E alcune voci erano corse che anche in Carnia fosse comparsa questa peste delle patate; ma oggi abbiamo la certezza, che là pure sia molto diffusa, e che i paesi che le coltivano sono in grande penuria.

Venendo ora a discorrere di questa nostra provincia, diremo che il tempo procedette assai bene nel mese di settembre, che vi fu una temperatura quasi costante fra i 18 e 20 gradi Reaum.; e che solo negli ultimi giorni le pioggie si fecero continue, impedendo la vendemmia. E questo tempo piovoso continuò anche nei primi di ottobre, per cui l' uva che è molto matura può sentirne un qualche danno. Ci lusinghiamo che non durerà a lungo, e che si potrà compiere la vendemmia, e seminare i frumenti.

Il raccolto del formentone è in generale bello, non però quanto prometteva. Il *cinquantino* è già maturo, cosa insolita, e si potrà ricordare quest' anno come uno de' più favorevoli alla coltura di questo grano. Anche il *sorgorosso* si è maturato a perfezione, e darà un abbondante raccolto.

I *fagiuoli* diedero uno scarsissimo e misero raccolto, toltone i così detti *cornetti*, o fagiuoli piccoli che meglio resistettero alle vicissitudini atmosferiche, e che furono ubertosi. Ora si vede una cosa quasi singolare, molte piante di fagiuoli che parevan disseccate, fiorire di nuovo, ed essere piene di *tègoline* (baccelli): ma non si ha speranza che queste giungano a maturità.

Ed un' altra novità pure abbiamo, che alcuni frutteri cangiarono le foglie, e fiorirono di nuovo. A Villutta nel podere del sig. Koenigsberg vi ha un Pero in pieno fiore; a Sanvito dai signori Zuccheri e Del - Bon vi sono delle prune ricche di novelli fiori.

I *foraggi* furono generosi e buoni, e si può dire che sono proprio abbondanti. Oltre ai foraggi de' prati naturali e degli artificiali, in quest' anno l' agricoltore raccoglierà abbondanti *sorghette*, e molto fogliame dagli alberi. I pascoli autunnali saranno de' più ricchi, e questi saranno di gran giovamento per l' economia. Con tutto ciò il prezzo del fieno si sostiene, poichè il fieno buono si vende a Udine dalle lire 2, a 2,30 austr. il 100.

L' *uva* è abbondante e matura, e da tutti si ritiene che per la sua amabilità e delicatezza vincerà tutte le annate di questo secolo, cioè il 1802, 1811, 1822, 1834, ed il 1841; sicchè anche il vino diverrà buono e perfetto, sempre che si ponga mente nel saper far bene la vendemmia, scegliendo le uve buone da quelle difettose.

In qualche luogo si cominciò già la semina del frumento; in generale questa verrà ritardata di qualche giorno perchè le pioggie venute negli ultimi di settembre e ai primi di ottobre impedirono il lavoro delle terre, e lo impediranno ancora; quando però non vogliasi lavorare il terreno bagnato, che sarebbe uno dei maggiori inconvenienti.

Negli animali comparve di nuovo la *polmonea umida* nei distretti di Belluno, la quale prima fu osservata a Fontanasecca presso Quero distretto di Feltre. È una malattia che da molti anni regna in quelle parti, e a lungo durerà se non si pensa a migliorare le stalle, e a dirigere un po' più ragionevolmente il reggime. Invito que' signori proprietari a leggere e studiare la bella Memoria sulla Polmonea del Dott. Jacopo Facen. Corrono voci che anche in Friuli siasi sviluppato la malattia del piscia - sangue negli animali bovini, e questa voce ha messo un grande riguardo ne' nostri agricoltori. Ma questi mali e questi timori scompariranno quando avremmo la assicurazione degli animali, la quale avrà principio nel venturo mese di novembre.

G. B. Z.

VARIETÀ

CONGRESSI SCIENTIFICI
E DI QUELLO D'ITALIA

La stagione più temperata fu la prescelta per i Congressi scientifici. Ogni nazione ormai ha i suoi e se ne tiene. L'Inghilterra raduna questo anno gli scienziati a Southampton. I Congressi inglesi si distinguono dagli altri per il carattere cosmopolitico della nazione britanna. A Southampton erano altesi i più rinomati fisici di tutta Europa, e l'Italia vi mandava il Matteucci, uno de' più assidui e fortunati sperimentatori dell'elettro magnetismo. La Germania, che sente tanto maggiormente il bisogno dell'unione, quantochè si trova più tagliuzzata in diversi stati e che quindi fu la prima a dare l'esempio di tali congreghe solenni, è quella che seppe altresì estendere in più rami lo spirito di associazione. Mentre i naturalisti ed i medici si radunano a Kiel, gli agronomi stanno discutendo le cose di patrio interesse a Gratz, i filologi ed archeologi si raccolgono a Jena, i letterati a Dresda, gli architetti a Gotha, gli educatori a Magonza. Aggiungasi le radunanze d'altra specie che si tennero in Germania durante l'anno, di giuristi, di commercianti, d'industriali, di librai, di cantori, di promotori della popolare educazione e delle arti belle, e si vedrà in che largo campo si svolge l'operosità tedesca e come vi si sa far convergere ad un solo fine le volontà e le forze le più disgregate. Esempio degnissimo d'imitazione per que' paesi i quali, come il nostro, sono sotto certi aspetti simili a quelli della Germania. In Francia, ove tutta la vita intellettuale s'incontra a Parigi, non sentivasi come in Germania ed in Italia il bisogno di tali periodici convegni dei cultori delle scienze, ma però i Congressi vi s'introdussero per un diverso principio; ed è la necessità che provano le provincie di reagire contro la capitale che assorbendo tutta in se medesima lascia intorpidire il resto del paese. Ogni ramo d'amministrazione, scienze, lettere, arti, teatri, tutto mette capo a Parigi; e per la sua eccentricità le provincie del mezzodì segnatamente ne provano gravi danni. Ma gli spiriti meridionali si rianimano e sembra che s'apprestino a ristabilire l'equilibrio. Bordeaux e Marsiglia si collegano per abbattere il monopolio industriale del nord. I consigli dei dipartimenti cominciano a discutere con più larghezza ed intelligenza i comuni interessi. I Congressi scientifici fanno la parte loro e specialmente quello tenuto testè a Marsiglia ebbe importanza per i quesiti che vi si discussero risguardanti la lingua e la storia della Provenza. Notevole si fu inoltre il Congresso di Marsiglia per la parte che vi presero parecchi dei nostri. Marsiglia prospettando la Corsica e l'Italia era destinata a formare l'anello di congiunzione fra le assemblee dei due paesi confinanti; tanto più che il Congresso italiano dovea tenersi subito dopo in un altro porto di mare, in Genova. Difatti ed i Corsicani e gli Italiani, come si fecero onore furono onorati. Parecchi vennero nominati a Presidenti o Vice-Presidenti delle diverse sezioni; ebbero distinzioni e lodi e dai loro colleghi francesi e dai giornali di Marsiglia, che unanimi si mostrano a farle riverberare sull'Italia. Riferendo parte dei loro discorsi essi ne parlano con entusiasmo, ed un Italiano deve restarne commosso da quel che dicono segnatamente del nostro Cesare Cantù.

Queste ed altre particolarità leggonsi nella *Favilla*, e noi senza aggiungervi parola entreremo tosto a riferire ciò che fecero i dotti congregati, nè moveremo rampogna contro alcuni scrittori che trovano onorevole e dignitoso il deridere gli studiosi che si adoperano onde far progredire le scienze.

La superba città di Genova accolse in questo anno i dotti italiani, i quali sempre più vanno confermandosi dei vantaggi che le scienze naturali ricevono da questi Congressi. Lode al cielo che molti dubbi e timori sui beneficj di queste riunioni si vanno via via dileguando, e che i Congressi si fan facendo in un vasto corpo influente ed energico, composto non solo di nomi già noti, ma di un gran numero di giovani ardenti d'istruirsi e di metter a prova il loro ingegno; e oltre a questi non pochi munificentissimi signori, che datisi ai lavori intellettuali, vanno a sostenere, col loro patrocinio e la loro protezione, la causa della scienza agli occhi del pubblico. Fino ad ora ben otto città italiane furono testimonii di questo giubileo intellettuale, che tale appunto può chiamarsi il Congresso, il quale avvicina persone di fama conosciute e di studi congeneri, separate solo per cagione delle distanze e prive d'ogni personale comunicazione.

Nel dì 15 settembre alle 11 antimeridiane ebbe luogo la solenne apertura dell'VIII Congresso Italiano.

Tutti gli Scienziati si radunarono all'ora anzidetta nella Metropolitana di S. Lorenzo, dove, celebratosi il sacrifizio della Messa, venne intuonato l'inno col quale l'uomo invoca un raggio di luce dalla eterna Sapienza. Finito, Sua Eminenza il Cardinale benedì col Sacramento

agli accorsi. Dopo di che, si dischiuse l'ampio Salone del palazzo Ducale, ove intervennero l'Eminentissimo Cardinale, S. E. il Governatore della divisione, gl'Ill.mi Sindaci della città e tutto il Corpo Decurionale, il consiglio di Presidenza per l'ottavo Congresso, ed una folla di Scienziati e di altre persone invitate alla festa.

E qui il Presidente Generale diede cominciamento alla sua orazione inaugurale coll'esprimere in sulle prime i sentimenti del proprio animo, commosso per l'incarico conferitogli. Indi si fece a dire di Genova degnissima d'esser sede dell'ottavo Congresso perchè madre di valorosi che or colla sapienza, ora coll'armi, or colle lettere ed or colle arti illustrarono la patria. Dopo la quale enumerazione di celebri genovesi passò a far cenno della reale utilità de' Congressi e della valida protezione che loro accordarono i Principi italiani, ed in ispecie il Re Carlo Alberto, il quale nulla dimentica di ciò che può crescere vantaggio e decoro a' suoi sudditi. Indi l'oratore toccò dello stato della scienza, regnante la guerra, e della luce che scese sovr' essa all' apparir della pace; e qui disse di coloro che maggiormente cooperarono in ogni tempo pel bene della scienza medesima, quali sarebbero i missionarii cattolici, i naviganti, gli esploratori, ed altri molti che, sebben fra le patrie mura, hanno fatto sacrificio di sè alla causa comune. Così procedendo l'eruditissima orazione, vennero rapidamente accennate le varie materie di cui, giusta gli statuti, dovrà occuparsi il Congresso, e ne chiarì la importanza; quindi l'oratore, volto uno sguardo alla terra italiana, parlò di coloro i quali o colla potenza del genio, o colla eccellenza delle opere le intrecciarono un serto di gloria. Il Presidente conchiuse il suo discorso col dimostrare come la scienza deve procedere ognora sotto il vessillo della religione, sciogliendo nello stesso tempo un voto generoso pei giovani italiani i quali si fanno a consecrare i loro studi al bene della scienza medesima e della patria. — L'orazione fu più volte interrotta da plausi: terminata, irruppero iterati e più fragorosi.

Dopo ciò il Principe di Canino ha pronunciato un importante discorso, di gloria per i Congressi, che fu coronato da un applauso vivo e spontaneo.

Finite le festeggiate parole del Principe di Canino, il Segretario Generale lesse una lettera dei signori Scienziati eletti a stabilire i varii esperimenti fisici da farsi durante l' VIII Congresso, la quale sarà pubblicata; indi fece lettura delle Deputazioni, presenti all'apertura del Congresso.

Il Presidente Generale invitò gli Scienziati all'elezione pe' Presidenti delle varie Sezioni; e ognuno si ritirò nelle sale destinate all' uopo. Così coll'elezione de' Presidenti parziali, fu compiuta la solenne inaugurazione dell'ottavo Congresso.

Sezione di Agronomia e Tecnologia

Il Presidente Ab. Raffaele Lambruschini apre la Seduta con una interessante prolusione, nella quale ricordando l'onore della Presidenza avuto già in Firenze sua patria adottiva in occasione del terzo Congresso, manifesta i grati sensi del suo animo per essergli altra volta conferito questo medesimo uffizio nella sua terra nativa, e con affettuose ed onorevoli parole nominava Vice-Presidente il March. di Sambuy, si riservava di nominare un secondo Vice Presidente, ed a Segretarii eleggeva il March. Camillo Pallavicino, e il Cav. Giuseppe Sacchi. Prega i Sigg. Can. Ambrosoli, Prof. Moretti, Conte Freschi, Conte Sanseverino, e Sig. De-Vincenzi a riunirsi in commissione per suggerire un metodo atto a regolare le discussioni.

Il Sig. Guillory ainè, Presidente della Società Industriale d'Angers, tiene a suo particolare onore di essere corrispondente intermedio fra gli agronomi italiani ed i francesi dei sentimenti di simpatia e di fraternità che gli uniscono.

Il Dott. Biasoletto introduce il discorso sul danno che può recare alla pianta del grano turco o mais il taglio del suo fiore praticato in alcune parti della campagna Lombardo-Veneta; il Sig. Luigi Mari accenna usarsi questo taglio in Toscana per procurare un foraggio grato al bestiame vaccino; ma egli nol crede pregiudizievole se venga fatto dopo la fecondazione dei fiori, anzi lo reputa utile per facilitare la maturità del frutto.

Su questa distinzione fra il taglio e spuntatura dei fiori staminei, fatta avanti o dopo la fecondazione, convengono i Sigg. Dott. Salvagnoli, Prof. Moretti, Avv. Poggio, e Conte Freschi.

Il sig. Garassini di Toirano osserva anche il taglio delle foglie riuscire generalmente pregiudizievole alla pianta suddetta. Il Prof. Bertoloni dice che i Bolognesi sfrondano a poco a poco le piante del mais senza averne danno, e malgrado il taglio precoce dei fiori maschi avere veduto fecondarsi col polline di altre piante poste in campi lontani anche alcun miglio.

Il Prof. Bertoloni, e Prof. Ragazzoni parlarono della Zea rostrata che trovò imbastardita benchè seminata in campo isolato, ed il Prof. Moretti volle pure il suo discorso sopra le varie specie di Holcus adoperate dagli Egiziani per alimento degli animali e dell'uomo. Il Presidente, riassumendo la questione trattata, invita gli agronomi a nuovi esperimenti.

L'Avv. Maestri di Parma legge una memoria sopra la contabilità agraria, nella quale espone succintamente importantissime teorie economiche agrarie, le quali danno origine ad una dotta discussione fra i Sigg. De-Luca, Avv. Fabio Invrea, Busacca, e il Cav. Mancini sul rapporto

fra la rendita ed i capitali, e riguardo all' imputare il netto sopravanzo in parte al colono, in parte al padrone.

Invitate le Commissioni dei Congressi precedenti a presentare i loro lavori, rispondono i Sigg. Sanguineti, e Cav. Mancini come membri della Commissione nominata in Napoli per formare la statistica degli Stabilimenti pii della Toscana, e domandano se la statistica debba essere speciale o formata sopra un quadro generale che possa convenire a tutte le provincie Italiane. Assente l' Adunanza all' ultimo partito, ed il Sacchi propone a modello quella pubblicata in Piemonte dal Ministero dell' Interno, ma il Cav. Mancini, e il De-Luca amerebbero aggiungervi alcune modificazioni. Il Presidente invita il sig. Cav. Mancini a farsi capo di una Deputazione apposita per questi studi.

Il Sig. De-Vincenzi propone altresì una Statistica agraria generale, ed il March. Sambuy ricorda le due presentate all' Associazione Agraria, le quali divisero il premio del concorso.

Il March. Mazzarosa comunica l' annunzio all' Adunanza di una seconda edizione delle Pratiche agrarie della campagna lucchese con importanti aggiunte sopra la legislazione agraria, e la condizione morale dei contadini.

I Sigg. Busacca e Panattoni instano affinchè si riprenda e s' avanzi la questione del Credito agrario.

16 Settembre 1846.

Sezione di Agronomia e Tecnologia

Letto ed approvato l' atto dell' Adunanza precedente, il Presidente propone alla Sezione di stabilire delle conferenze preparatorie nelle quali si comincino a discutere i principali e più difficili argomenti, che dovranno poi trattarsi in pubblica Adunanza; conferenze le quali non debbano in alcun modo vincolare la libertà dei membri della Sezione, nè arrecare alcun impedimento alla pubblica discussione, ma invece porgerle in aiuto. — La Sessione assente a questo provvedimento, e il Presidente nomina cinque Presidenti a cinque conferenze, alle quali potranno referirsi le materie da trattarsi.

Il Sig. Freschi esprime le profonde e soavi commozioni in Mortara ec itate in lui dal congresso dell' Associazione Agraria Piemontese. Il sig. Sambuy, invitato dal Presidente, espone gl' incrementi che l' Associazione ha preso nell' ultimo anno, e i nuovi tratti di munificenza sovrana per fondare coll' intervento dell' Associazione medesima un Istituto d' Istruzione Agraria, Forestale e Veterinaria.

Prendono successivamente la parola i signori Avv. Perifano, e Dott. Antonio Salvagnoli, per notificare i tentativi che si fanno in Napoli ed in Toscana per fondare una simile associazione: e il sig. Giss asserisce essere già da qualche tempo nel Tirolo un' istituzione, che ha qualche somiglianza coll' Associazione Agraria Piemontese, e pubblicavasi già da otto anni una Gazzetta Agraria.

Il sig. Biasoletto espone aver veduto molto frequente nei prati lombardi il *ranunculus acris*, e domanda se non ne risentano alcun danno i bestiami che lo pascono. Si stabilisce una discussione nella quale parlano i sigg. Prof. Moretti, Avv. Poggio Andiffret, Dott. Grossi, Sambuy, Salvagnoli, Panattoni, Carfora e Brun.

E' risultato che, sebbene il *ranunculus acris* non sia creduto un buon foraggio, e anzi i coltivatori lombardi usino grandi diligenze per estirparlo, pure non arreca danni in quanto che i buoi si astengono dal pascerlo verde; e quando è secco perde ogni qualità velenosa.

Ad occasione del *ranunculus acris* si parla di altre piante velenose a cui si attribuisce molte volte la morte delle pecore. E per ischiarimenti dati dai sigg. Sambuy, Salvagnoli, sembra potersi dedurre che il più delle volte la morte delle pecore derivi da una sottile polvere di terra che dopo le pioggie rimane sopra le erbe, o da animali che le pecore stesse vengono ingojando.

E poichè sembra che talvolta le pecore siano condotte a morte da un verme che ne corrode il fegato, la Sezione delibera che sia consultata la Sezione di Zoologia sul modo con cui il verme possa introdursi in quel viscere.

Per fatti allegati dai sigg. Carfora, Sambuy, e Brun apparisce essere ottimo rimedio, almeno preservativo, l' uso del sale, dell' ossido di ferro, e dell' acqua ferruginosa.

Il presidente annunzia che d' ora in poi le Adunanze della Sezione d' Agronomia comincieranno alle ore 8 1/2 invece delle 8.

GHERARDO FRESCHI COMP.

CONDIZIONI DELL' ASSOCIAZIONE

L' Amico del Contadino principia in Aprile e termina in Marzo di cadaun anno.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo antecipato dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

L' Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO